


HOLMENKOLLEN PARK | BISTRO & BAR

På vår nye bistro kan du velge fra en rikholdig meny tuftet på norske og nordiske råvarer. Her kan du oppleve tradisjonelle matretter presentert på en moderne måte, og få et lite avbrekk fra hverdagen i vakre omgivelser. På Holmenkollen Park Bistro & Bar er du hjertelig velkommen uansett om du ønsker å nyte et bedre måltid, eller om du bare ønsker å hygge deg med noe godt å drikke.



FORRETTER / STARTERS

TOMATER / BURRATA / BLOMKARSE E M

225

Tomater fra Hanasanden med burrata, blomkarse, ringblomster og urteemulsjon.

Tomatoes from Hanasanden with burrata, nasturtium, marigold and a herb emulsion

STORFE / ESTRAGON / KARSE E M SN RY

195

Tartar av storfe servert med bakt eggekrem, estragonemulsjon, nyr, syltet agurk, sprøstekt rug og karse.

Beef tartar served with baked egg yolk cream, tarragon emulsion, nyr, pickled cucumbers, crispy rye and cress.

BLOMKÅL / EGG / TRØFFEL E M

155

Blomkålsuppe servert med syltet blomkål, gravet eggeplomme, høllet trøffel og urteolje .

Cauliflower soup served with pickled cauliflower, cured egg yolk, shaved truffle and herb oil.

BLÅSKJELL / HVITVIN / HVITLØK E B M SU

195

Klassiske hvitvinsdampede blåskjell servert med aioli og friterte poteter.

Classic white wine steamed mussels served with aioli and French fries

Hovedrett / Maine dich kr 275.-

BRØD / SMØR / SALT E M HV RY

Alle gjester får servert to typer brød med hjemmelaget smør, majones tilsatt salt og urter.

We serve all our guests two types of bread with homemade butter and mayonnaise added with salt and herbs

E Egg B Bløtdyr M Melk SN Sennep SU Sulfitter HV Hvete RY Rug

Matallergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg.
Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms



HOVEDRETTER / MAINS



ØRRET / SMØR / ERTER **B F M SD SU** 295

Pannestekt ørret servert med ertepuré, grillet spisskål, margerter, syltet stjerneløk og blåskjell-smørsaus monteret med ørretrogn og gressløk.

Pan-fried trout with garden peas purée, grilled summer cabbage, seasonal peas, pickled star onion and mussel butter sauce assembled with trout roe and chives

KALV / SELLERI / KANTARELL **M SU** 365

Grillet entrecôte av Norsk kalv servert med saltbakt selleri, krem og chips. Smørstekte kantarell, ovnsbakte poteter og sopp.

Grilled entrecôte of Norwegian veal served with salt baked celery, cream and chips. Pan fried chanterelles, oven roasted potatoes and mushroom sauce.

ASPARGES / MARGERTER / VÄSTERBOTTEN **M SN SU** 225

Risotto med asparges, margerter, regnbuerøtter, syltet gulrot, potetchips, urter og nyhøvlet Västerbotten ost.

Risotto served with asparagus, seasonal peas, rainbow carrots, pickled carrots, potato chips, herbs and freshly grated Västerbotten cheese.

AND TIL RISOTTOEN 130

Confitert andelår servert med en saus tilsmakt med sider fra Hardangergutane og kapers.

Confit duck leg served with a sauce, flavored with cider from Hardangergutane and capers.

STORFE / SOPP / BACON **E M SN HV** 245

180 gram burger servert med salat, tomat, aioli, sirupsglasert bacon, sautert sopp og sjalottløk. Briochebrød og friterte poteter med revet pepperrot.

180 gram beef burger, served with salad, tomato, aioli, maple glazed bacon, and sauteed mushrooms and shallots. Brioche bun and French fries with shredded horseradish.

NATURLIG BURGER / SOPP / AIOLI **E M SU HV** 225

Vegetarisk Naturlig burger serveres med salat, tomat, vegansk aioli, syltet agurk, sautert sopp og sjalottløk. Briochebrød og friterte poteter med revet pepperrot.

Vegetarian burger with vegan aioli, salad, tomato, pickled cucumber and sauteed mushrooms and shallots. Brioche bun and French fries with shredded horseradish



E Egg **B** Bløtdyr **F** Fisk **M** Melk **SN** Sennep **SD** Skalldyr **SU** Sulfitter **HV** Hvete

Matallergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg.
Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms

DESSERER / DESSERT

EPLE / KARAMELL / VANILJE **E M HV**

145

Eplesmuldrepai servert med karamellisert eplesaus, tørket eple og vaniljeiskrem.

Apple cobbler served with caramel sauce, apple chips and vanilla ice cream

MASCARPONE / RABARBRA / MANDEL **E MA M HV**

145

Luftig Mascarpone moussekake servert med braisert rabarbra, sprø mandler og rabarbrasorbet

Mascarpone mousse cake served with braised rhubarb, almond crumble and rhubarb sorbet

OSTETRALLE **M HV RY**

225

Et utvalg av skandinaviske oster, kvedemarmelade og Bornholm kjeks.

An assortment of Scandinavian cheeses, quince marmelade and crackers

E Egg **MA** Mandler **M** Melk **HV** Hvete **RY** Rug

Matallergi eller matintoleranse: Snakk med vårt personale, og vi vil veilede deg.
Alle priser er oppgitt i NOK og inkluderer moms